Приготовление компотов, соков

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Опытные домохозяйки знают, что в кулинарии мелочей не бывает. Малейшее отступление от технологии и рецептуры может изменить или испортить вкусовые качества и питательную ценность даже таких простейших напитков, как компоты и соки. В книге рассказыыается о способах приготовления компотов и соков из яблок, сливы, вишни, черешни, груш, клубники, крыжовника, алычи, черной смородины, рябины и томатов. Особое внимание в каждом случае уделяется технике консервирования готового продукта для длительного хранения.

- Илья Мельников
  - Компоты
    - Компот из яблок
    - Компот из яблок с горячей заливкой
    - Компот яблочно-черносмородиновый
    - Компот из груш
    - Компот из слив
    - Компот из алычи
    - Компот из вишни
    - Компот из черешни
    - Компот из клубники
    - Компот из крыжовника
  - Приготовление соков
    - Сок из вишни
    - Сок из вишни подслащенный
    - Сок из крыжовника
    - Сок из яблок (1 вариант)
    - Сок из яблок с мякотью (2 вариант)
    - Сок из малины
    - Сок из черной смородины
    - Сок из черной смородины с мякотью
    - Сок из черной смородины подслащенный
    - Сок томатный
    - Сок из рябины

Илья Мельников
Приготовление компотов, соков

Компоты

Компот из яблок

Лучшие компоты получаются из кислых или кислосладких яблок осенних и зимних сортов. Для приготовления компота нужно отобрать яблоки без пятен, помятостей, червоточин, тщательно их вымыть, отсортировать, очистить от кожицы, удалить серцевину, порезать на половинки, четвертинки или дольки в зависимости от величины яблок. Мелкие яблоки консервировать целыми, вырезав сердцевину. Можно приготовить компот и из неочищенных яблок, если у них тонкая кожица. Для того, чтобы нарезанные яблоки не потемнели на воздухе, их нужно опустить в холодную воду или в двухпроцентный раствор соли (на 1 л воды взять 20 г соли) на 30 минут. Заливать яблоки большим количеством воды нецелесообразно. Они намокают и теряют полезные питательные вещества. Перед тем, как яблоки уложить в банки их нужно вынуть из соленой воды и промыть. Затем яблоки бланшируют в воде, нагретой до 90 градусов 7 минут и охлаждают в холодной воде. После охлаждения пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (85 градусов) 35% концентрации.

Приготовление сиропа. На 1 л сиропа нужно взять 750 г воды и 400 г сахара. Для банки емкостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. По желанию концентрацию сиропа можно уменьшить или просто залить уложенные яблоки горячей водой без сахара, оставшейся после бланширования. В банку наливают столько сиропа, чтобы уровень его был выше уложенных плодов и не превышал 40% от общего веса компота. Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками из лакированной жести и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации для полулитровых банок 20 минут, литровых – 25 минут, двухлитровых – 35 минут, трехлитровых – 40 минут. При этом нужно учесть степень зрелости яблок и форму их консервирования (нарезанные или целые). После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из яблок с горячей заливкой

Компот из яблок можно приготовить и без стерилизации, методом горячей заливки. В этом случае яблоки нужно пробланшировать в сиропе, а затем переложить в горячие простерилизованные банки. Сироп, в котором проводилось бланширование, довести до кипения, залить в банки и сразу же укупорить. При этом методе сироп должен иметь более высокую концентрацию.

Компот яблочно-черносмородиновый

Продукты: на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг, сахара 700 г.

Для приготовления компота необходимо вымыть яблоки и смородину. Яблоки нарезать на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемежку плотно уложить в банки и залить горячим (85 градусов) сахарным сиропом 40% концентрации.

Приготовление сиропа 40%-ной концентрации. Для приготовления сиропа 40%-ной концентрации необходимо на 1 л сиропа взять 700 г воды и 480 г сахара. На 1 банку емкостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа. Сахар с водой прокипятить до полного растворения сахара и профильтровать через марлю, затем вновь довести до кипения. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками из лакированной жести и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из груш

Для приготовления компота нужны груши с плотной и сочной мякотью. Зрелые груши непригодны для компота, потому что их мякоть быстро и сильно размягчается. Для компота груши собирают за 10 дней до съемной зрелости. В зависимости от размера груши можно консервировать целыми, половинками или четвертинками. Нежные груши, если на кожице нет пятен, можно консервировать с кожицей. Твердые, неперезрелые груши, крупные или среднего размера, нужно промыть в холодной воде и срезать плодоножки. Чтобы очищенные и нарезанные груши не потемнели на воздухе, их сразу погружают в воду или в 0,1%-ный раствор лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды), но не более чем на 30 минут. Груши с жесткой мякотью пробланшировать, погружая в кипящую воду на 10 минут в корзине или марлевом мешке. В воду для бланширования добавить лимонную кислоту (1 г на 1 л воды). После бланширования груши охладить, плотно уложить в банки узкими концами к центру для придания красивого вида и залить горячим сахарным сиропом 35%-ной концентрации. Для приготовления 1 л сиропа 35%-ной концентрации необходимо 650 г воды и 350 г сахара. Смесь воды с сахаром прокипятить 10 минут, профильтровать и вновь довести до кипения. Сироп лучше приготовить на воде, в которой бланшировались груши. Залитые сиропом банки поместить в кастрюлю с подогретой водой (75 градусов) для стерилизации. Банки должны быть накрыты прокипяченными лакированными крышками. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут, 2 л – 25 минут, 3 л – 45 минут.

Компот из слив

Для приготовления компотов используют крупные и мелкие зрелые сливы различных сортов и алычу. Отобранные сливы нужно отсортировать по степени зрелости и размеру: крупные, средние, мелкие. Отобранные сливы вымыть в холодной воде. Средние и мелкие консервировать целыми, крупные – половинками. Для этого их разрезают вдоль по бороздке и удаляют косточку. Крупные и средние сливы нужно наколоть булавкой, чтобы при бланшировании и стерилизации у них не потрескалась и не отстала от мякоти кожица. Попадая в сироп, она ухудшает внешний вид плодов и сиропа. Подготовленные сливы нужно пробланшировать 5 минут. Температура воды 85 градусов. После бланширования уложить сливы в банки и залить горячим сахарным сиропом. Температура сиропа 70 градусов.

Приготовление сиропа. Сироп приготовить из расчета на 1 кг подготовленных слив. Концентрация сиропа зависит от сорта слив. Для более кислых слив – 40%, для сладких – 30%, для алычи – 60%. Для сорта «Венгерка» на 790 г воды взять 340 г сахара, для сорта «Мирабель» и других сортов – на 660 г воды 540 г сахара. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 3 л – 35 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить. Для банок 0,5 л необходимо 185 г сиропа, 1 л – 345 г.

Компот из алычи

Для приготовления компота алычу нужно отсортировать, отложить зеленые, перезрелые и поврежденнык плоды, оторвав плодоножки и тщательно промыть холодной водой. Подготовленные плоды нужно наколоть булавкой, чтобы при бланшировании и стерилизации у них не потрескалась и не отстала от мякоти кожица. Попадая в сироп, она ухудшает внешний вид плодов и сиропа. Затем сливы 5 минут бланшируют. Температура воды 80 градусов. После бланширования алычу уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом (температура 60 градусов) 65%-ной концентрации (на 1 кг алычи 650 г сахара и 350 г воды). Для банки 0,5 л нужно 200 г сиропа. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 5 минут, 1 л – 10 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из вишни

Для приготовления компота нужно собрать зрелые вишни с плодоножками. Хранить ее можно не более 3-х часов в холодной воде или в холодильнике, погребе. Перед консервированием плодоножки отрывают, но осторожно, так, чтобы не повредить вишню, и делают сортировку. Для того, чтобы качество компота было хорошим, обычно не смешивают в одной банке вишни разной зрелости, размера и сорта. Вишню перебрать, промыть в холодной воде, дать ей стечь и плоды плотно уложить в чистые сухие банки, время от времени их встряхивая. Плотно укладывать вишню необходимо потому, что во время стерилизации она выделяет до 15% сока, уменьшается в весе и всплывает на поверхность, оставляя внизу сироп без плодов. Наполненные банки или бутылки медленно заливают горячим (85 градусов) сахарным сиропом 60%-ной концентрации. Для приготовления сиропа на 1 кг вишни взять 600 г сахара и 400 г воды. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации в кипящей воде. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 2 л – 25 минут, 3 л – 40 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить. Банки емкостью 3 л можно не переворачивать.

Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек. Банки с компотом можно герметически укупоривать полиэтиленовыми крышками. Ими можно укупоривать банки до стерилизации, так как они эластичны и при сильном давлении во время стерилизации пропускают часть воздуха из банки, крышки не срываются. Такие крышки можно использовать боле 4-х раз. Перед укупоркой герметическую полиэтиленовую крышку надо нагреть в горячей воде и тотчас надеть на горлышко банки. Для того, чтобы банку открыть, крышку также прогревают горячей водой.

Компот из черешни

Для приготовления компота черешню нужно перебрать, хорошо промыть холодной водой, уложить в чистые сухие банки и залить сахарным сиропом, температура которого не выше 60 градусов. Концентрация сиропа 35%. Для приготовления сиропа на 650 г воды нужно взять 350 г сахара. На 1 банку емкостью 0,5 л необходимо приготовить 150 г сиропа. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 30 минут, 2 л – 35 минут, 3 л – 45 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из клубники

Для приготовления компота лучше брать ягоды среднего размера, потому что крупные плохо выдерживают нагревание и часто разваривaются. Отобранную клубнику нужно очистить от посторонних примесей, промыть при слабом напоре проточной холодной водой или поместить в дуршлаг, сито и промыть несколькими погружениями в посуду с холодной водой. Дать воде стечь и ягоду почистить. Подготовленную клубнику поместить в эмалированный таз и залить сахарным сиропом 65%-ной концентрации. Для приготовления 1 л такого сиропа необходимо 860 г сахара и 460 г воды. На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды и добавить сахар. Смесь сахара и воды довести до кипения, до полного растворения сахара, постоянно помешивая и профильтровать через несколько слоев марли. Профильтрованный сироп нагреть до 60 градусов, залить им и выдержать 4 часа. За время выдержки часть сиропа впитается в ягоды, а часть сока из ягод перейдет в сироп, ягоды уменьшатся в объеме, уплотнятся и меньше разварятся. После выдержки ягоды извлечь из сиропа и плотно уложить в подготовленные банки. Наполненные банки залить горячим (70 градусов) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10 минут при температуре кипения сиропа 105 градусов. В банку 0,5 л помещают 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из крыжовника

Для приготовления компота необходимо подготовленные ягоды крыжовника слегка наколоть в нескольких местах, поместить в эмалированный таз или кастрюлю и залить горячим (80 градусов) сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг крыжовника взять 600 г сахара, 400 г воды). Залитые сиропом ягоды поставить на огонь и прокипятить 5 минут. Затем ягоды осторожно откинуть на дуршлаг, а если они были в кастрюле, то кастрюлю накрыть крышкой, оставить небольшую щель, и слить сироп, придерживая ягоды крышкой. Крыжовник плотно уложить в подготовленные банки и залить горячим сиропом. Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать при температуре 100 градусов. Время стерилизации для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить и охладить.

Приготовление соков

Сок из вишни

Из отобранной и промытой вишни удалить косточки, пропустить через мясорубку и отжать под прессом. Полученный после прессования сок слить в эмалированную кастрюлю и дать ему отстояться 3 часа. После отстаивания сок профильтровать через фланель или 3 слоя марли. Осветленный сок нагреть до 95 градусов и разлить в горячие банки доверху. Наполненные банки укупорить лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить. Оставшиеся после прессования выжимки поместить в эмалированную кастрюлю и на каждый килограмм выжимок добавить 100 г воды, тщательно перемешать, поставить кастрюлю на огонь, нагреть до 75 градусов и оставить для выстаивания на 3 часа. После отстаивания выжимки еще раз прессуют, получая вторичный сок.

Сок из вишни подслащенный

Сок, полученный прессованием, очень кислый. Для того, чтобы улучшить вкус натуральный сок вишни нужно разбавить сахарным сиропом 20%-ной концентрации (на 1 л сиропа 860 г воды и 220 г сахара). Для того, чтобы получить 1 л сладкого сока, смешивают 600 г сока и 400 г сахарного сиропа. Сахарный сироп можно приготовить на соке, полученном при прессовании выжимок. Разбавленный сиропом сок подогреть в эмалированной кастрюле до 92 градусов и горячим разлить в подогретые сухие банки, герметически укупорить их лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Сок из крыжовника

Подготовленные ягоды крыжовника пропустить через мясорубку с решеткой диаметром 7 мм, затем поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду из расчета 100 г на 1 кг ягод, поставить на слабый огонь, подогреть до 70 градусов и выдержать при этой температуре 25 минут. После выдержки массу отжать под прессом и полученный сок отстоять 2 часа. Затем сок профильтровать через марлю, слить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, нагреть до 95 градусов и разлить в горячие сухие банки. Заполненные банки герметически укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить. К оставшимся после прессования выжимкам добавить воду из расчета 100 г на 1 кг выжимок, поместить эту массу в эмалированную кастрюлю, нагреть до 70 градусов и выдержать 4 часа. После выстаивания выжимки вторично отжать под прессом и полученный сок после фильтрования смешать с соком, который был получен при первом прессовании. Можно из него приготовить компот или кисель.

Сок из яблок (1 вариант)

Яблочный сок рекомендуется готовить из кисло-сладких сортов яблок. Для приготовления сока необходимо яблоки тщательно промыть, разрезать на дольки, очистить от кожицы и семенной камеры и пропустить через мясорубку с решеткой с диаметром отверстий 6 мм. Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (120 г на 1 кг ягод), поставить на огонь и подогреть до 70 градусов. При этой температуре надо выдержать 20 минут. После выдержки яблоки отжимают под прессом. Полученный после прессования сок поместить в эмалированную кастрюлю, дать остояться 2 часа и профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 95 градусов и разлить в сухие подогретые банки доверху. Наполненные банки герметически укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить. К оставшимся после прессования выжимкам добавить воду из расчета 100 г на 1 кг выжимок, хорошо перемешать, поместить эту массу в эмалированную кастрюлю, нагреть до 70 градусов и выдержать 4 часа. После выстаивания выжимки вторично отжать под прессом. Полученный сок можно использовать для приготовления сиропа при варке компотов, варенья и джемов.

Сок из яблок с мякотью (2 вариант)

Яблочный сок с мякотью приготавливают следующим образом. Яблоки вымыть, разрезать на дольки, очистить от кожицы и семечек и поместить в эмалированнную кастрюлю. Налить воды из расчета 0,5 л на 1 кг яблок и кипятить 15 минут. Разварившиеся яблоки дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченную массу добавить 0,5 л сахарного сиропа (200 г сахара на 1 стакан воды), нагреть на слабом огне до кипения, постоянно помешивать и прокипятить 5 минут. Затем кастрюлю снять с огня и массу два раза протереть через мелкое сито, снова подогреть до кипения и в горячем виде разлить в подготовленные банки. Наполненные банки герметически укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить. Такой сок можно консервировать и без сахара.

Сок из малины

Для получения сока необходимо свежие ягоды перебрать, отбросить недозрелые, удалить чашелистики и плодоножки. Если малина поражена личинками малинового жучка (белыми мелкими червячками), то для их удаления ягоды помещают в таз и заливают на 10 минут 1%-ным раствором соли (10 г соли на 1л воды). Всплывшие личинки удалить ложкой. Ягоды после выдержки в соленом растворе дважды промыть холодной чистой водой или поместить в дуршлаг и трижды погрузить в чистую воду. Подготовленные ягоды (в целом или измельченном виде) раздавить пестиком либо пропустить через мясорубку, поместить в эмалированную кастрюлю с водой (100 г воды на 1 кг ягод), поставить на огонь, нагреть содержимое до температуры 75 градусов и при этой температуре выдержать 20 минут. После этого массу отжать под прессом. Полученный сок профильтровать и в эмалированной кастрюле поставить на огонь, нагреть до 95 градусов и при этой температуре разлить. Наполненные банки герметически укупорить крышками, перевернуть вниз горлышком и накрыть плотной тканью для самостерилизации.

Сок из черной смородины

Для приготовления сока необходимо смородину перебрать, ножницами обрезать остатки чашелистиков, тщательно промыть и дать воде стечь. Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченную смородину поместить в эмалированную кастрюлю с водой (120 г воды на 1 кг ягод), поставить на огонь, подогреть до 70 градусов и при этой температуре выдержать 20 минут. После этого ягоды отжать под прессом. Сок, полученный после прессования, поместить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2 часа, а затем профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 95 градусов и разлить в сухие подогретые банки доверху. Наполненные банки герметически укупорить крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить. Выжимки, которые остались после отжатия сока, можно использовать следующим образом. Их необходимо поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой из расчета 100 г на 1 кг выжимок, хорошо перемешать, нагреть до 70 градусов и в таком виде оставить на 4 часа. После выдержки отходы повторно отжать под прессом. Полученный сок можно использовать для приготовления сиропа при варке компотов, варенья и джемов.

Сок из черной смородины с мякотью

Для приготовления сока с мякотью ягоды необходимо перебрать, промыть, поместить в эмалированную кастрюлю, влить по одному стакану воды на 1 кг ягод и нагреть при постоянном помешивании до 65 градусов. Теплые ягоды протереть через сито. В полученный густой сок добавить 40%-ный сахарный сироп по вкусу, нагреть до кипения, прокипятить 3 минуты и консервировать способом горячего разлива.

Сок из черной смородины подслащенный

Отстоявшийся и профильтрованный сок, полученный после прессования, налить в эмалированную кастрюлю, добавить к нему сахар из расчета 210 г на 1 сока, поместить кастрюлю на огонь и нагреть массу до 75 градусов, помешивая до полного растворения сахара. После нагревания сок вторично профильтровать, налить в чистую эмалированную кастрюлю, нагреть до 85 градусов и сразу разлить в чистые подогретые банки, герметически укупорить и поставить в емкость с водой, нагретой до 85 градусов для пастеризации. Время пастеризации при 85 градусах для банок 0,5 л – 20 минут. Укупорка банок до пастеризации не должна вызывать опасений, так как разлив и пастеризация проводятся при одной температуре. При получении сока в паровой скороварке сахар необходимо добавить непосредственно в скороварку, послойно пересыпая им ягоды. Получается готовый сладкий сок так же, как при получении натурального сока. Натуральные и сладкие соки из белой и красной смородины получают так же, как и соки из черной смородины.

Сок томатный

Продукты: на 1 л томатного сока необходимо 1,2 кг томатов.

Чтобы получить томатный сок ярко-красного цвета с приятным вкусом, необходимо отобрать томаты равномерной окраски, с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промывают два раза и дают воде стечь. Затем промытые томаты необходимо разрезать ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезать место прикрепления плодоножки, потом нарезать на четвертинки и пропустить через мясорубку. Измельченные томаты поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 95 градусов (почти до кипения) и горячими протереть через сито два раза для того, чтобы сок получился однородной консистенции. Протертую массу поместить в другую чистую эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и прокипятить 5 минут до прекращения выделения пены. Кипящий уваренный сок разлить в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрыть банки прокипяченными крышками и простерилизовать. Время стерилизации банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 30 минут. Банки емкостью 3 л не стерилизуют. Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше останется в банке воздуха. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 20% (по массе) пюре из красного сладкого перца.

Сок из рябины

Для приготовления сока отобранную рябину необходимо промыть холодной водой, поместить в эмалированный таз и залить холодной водой так, чтобы она только покрывала ягоды. Таз поставить на слабый огонь и кипятить час до полного размягчения ягод. Во время кипения по мере размягчения ягод их можно раздавливать тыльной стороной ложки. Затем ягоды откидывают на дуршлаг, установленный на эмалированную кастрюлю и устланый марлей сложенной вдвое. Оставшиеся после стекания сока ягоды отжать через марлю. Полученный сок профильтровать, поставить на огонь, довести до кипения и добавить в него сахар из расчета 200 г на 1 л сока. После полного растворения сахара горячий сок разлить в горячие сухие банки, герметически укупорить их, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить.

Для приготовления натурального сока (без сахара), после фильтрования его необходимо нагреть до 85 градусов, вылить в сухие горячие банки, накрыть их крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 85 градусов для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 градусов для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. После получения сока остается много выжимок, которые используют для приготовления джема. Выжимки поместить в эмалированный таз, добавить воду (100 г на 1 кг выжимок), перемешать, поставить на огонь, нагреть смесь до кипения, добавить сахар из расчета 1 кг на 1 кг выжимок. Смесь необходимо непрерывно помешивать. Смесь уваривать до готовности, разложить в горячем состоянии в банки, герметически укупорить и охладить. Готовность определяется следующим способом. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.